

MITTAGSKARTE

Am Mittag servieren wir Ihnen zu jedem Gericht einen Salat oder Suppe und einen süssen Gruss aus der Küche.

UNSERE EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

FLAMMKUCHEN	CHF 16.00
Flammkuchen mit Paprikasauerrahm, Poulet-Schinken und Randenwürfel	
PASTA	CHF 18.50
Älplermagronen mit Schinkenstreifen und Käse überbacken	
VEGETARISCH	CHF 18.50
Spaghetti mit frischem Gemüse, schwarzen Oliven und Tomatensugo	
LOW CARB	CHF 19.50
Wirsingrahm-Eintopf mit Rinderhack und frischen Champignons	
UNSER WOCHENHIT	CHF 21.50
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Rahmspinat und Bratkartoffeln	
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS	CHF 24.50
Jenzer Kalbgeschnetzeltes dazu frischer Brokkoli und Kräuterkartoffelstock	
FISCH	CHF 19.50
Gebratenes Lachsfilet an Prosecco-Sauce mit gebratenem Gemüse und Pommes Dauphine	

UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 19.50
Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Greyerzer mit Pommes Frites und Gemüse (20 Minuten Zubereitungszeit)	CHF 22.50
Tagliatelle mit Lachsstreifen an Rahmsauce mit Blattspinat und Tomaten verfeinert	CHF 24.50

weitere Gerichte zum Mittag können Sie auch aus unserer À la Carte auswählen

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

HERBST- & WILDKARTE

VORSPEISE

Butternutkürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitze und roten Zwiebeln	17.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitze, roten Zwiebeln und Wildschweinschinken	19.50

ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG ERHÄLTlich

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat	9.50	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.50	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50	19.50
Nüsslisalat mit Wildschweinschinken, Ei und Croûtons	15.50	22.50
Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmchen, Ei und Croûtons	15.50	22.50
Dressing zur Wahl: Französisch, Italienisch, Baumnuss		

HAUPTGÄNGE

Kürbis-Kartoffel Gnocchi mit gebratenen Eierschwämmchen an Kräuterrahmsauce	26.50
Handgemachte Wild-Ravioli gefüllt mit Wildschwein und Holunder an feiner Kräuter-Prosecco Sauce	26.50
Handgemachte Tagliatelle mit Eierschwämmchen und frischen Kräutern an einer Prosecco Sauce	24.50
Zartes Reh-Preiselbeere Ragout mit gebratenem Rosenkohl	34.50
Gebackenes Hirschrack an Portweinsauce mit hausgemachtem Rotkraut und glasierten Marronis	41.00
Wildschweinfilet an Eierschwämmchen-Rahmsauce mit hausgemachtem Rotkraut und glasierten Marronis	38.50
Hirsch-Burger überbacken mit feinem Gruyère im Sesambrot mit knackigen Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke an hausgemachter Honigsensauce	29.50

ZU DEN HAUPTGÄNGEN HABEN SIE DIE WAHL

Risotto	Süsskartoffel Pommes Frites
Handgemachte Tagliatelle	Pommes Frites
Ofenkartoffeln	Hausgemachte Spätzli

DESSERT

Vermicelles mit Kirsch verfeinert	9.50
-----------------------------------	------

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À LA CARTE

VORSPEISEN

Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Black Tiger Crevetten an Chili-Limettenmarinade mit kleinem Salatbouquet	CHF	15.50


VEGETARISCH

Hofmattburger vegetarisch mit Gemüsepatty und hausgemachter Honig-Senf Sauce dazu Süsskartoffel Pommes Frites	CHF	26.50
Handgemachte Tagliatelle an Morchel-Cognac Rahmsauce	CHF	24.50
Safran Risotto verfeinert mit Kirschtomaten	CHF	24.00
Handgemachte Tagliatelle mit saisonalem Pesto	CHF	22.00

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

FLEISCH



220g Rindsentrecôte an bunter Pfeffersauce mit Spinat	CHF 42.50
Hausgemachter Rindsburger mit Berner Bergkäse an hausgemachter Honig-Senfauce	CHF 28.50
Hofmatt-Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und leckerem Berner Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage	CHF 34.50
Wiener Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse	CHF 38.00
180g Kalbssteak an Morchel-Cognac Rahmsauce mit frischem Gemüse	CHF 41.50
Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta an feiner Rahmsauce mit kleinen Grilltomaten	CHF 26.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu saisonales Gemüse	CHF 41.50

FISCH

Seeteufelmedaillons in Zitronen-Petersilienöl gebraten auf Lauchgemüse	CHF 28.50
Lachstranche aus dem Ofen an Senf-Dillbutter mit Ofengemüse	CHF 24.50
Handgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen an saisonalem Pesto	CHF 31.50

ZU ALLEN GERICHTEN HABEN SIE DIE WAHL:

Risotto
Handgemachte Tagliatelle
Ofenkartoffeln
Süsskartoffel Pommes Frites
Pommes Frites

HOFMATT

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

KALTE SPEISEN

Sandwiches mit wahlweise: Schinken, Salami, Käse	CHF	6.50
Wurstsalat einfach	CHF	15.50
Wurstsalat garniert	CHF	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	CHF	16.50
Wurst-Käsesalat garniert	CHF	18.50
Hofmatt-Brättli mit Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Greyerzer und Ei	CHF	21.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites (Donald Duck Teller)	CHF	12.50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites (Pluto Teller)	CHF	12.00

WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON DER JENZER METZGEREI



100% Jenzer-Natura-Qualität ist unser Leitsatz! Wir verkaufen ausschliesslich Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung und legen grössten Wert auf möglichst kurze Transportwege.

FLEISCHDEKLARATION

Poulet – Schweiz · Schwein – Schweiz · Kalb – Schweiz · Rind – Schweiz